Fermoplus®

Energy GLU

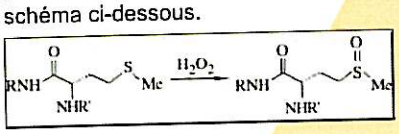
AEB group

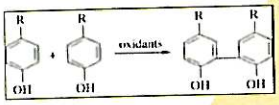
Fermoplus® Energy GLU

Energisant à base d'écorces de levures riches en gluthation

Il est bien connu qu'au cours de la réhydratation, les cellules de levures métabolisent l'oxygène et le sucre, elles produisent l'énergie nécessaire à leur multiplication. Pour augmenter la biomasse initiale, les cellules ont besoin d'oxygène, qui pourrait engendrer une oxydation de la cellule de levure en l'absence de gluthation naturellement présent.

Une partie de ce composé est produite par la cellule, même au cours de la respiration, mais le gluthation est souvent insuffisant pour garantire l'action anti-oxydante. A ce stade, l'oxygène attaque les amino acides tels que la méthionine, l'histidine, la tyrosine et la thyroxine. En général, la méthionine est oxydée en sulfoxyde de méthionine qui amorce une série de réactions à chaîne et qui détermine la formation d'une protéine aux caractéristiques oxydantes suivant le schéma ci-dessous.





L'oxydation de ces composés provoque un métabolisme oxydatif des cellules qui se répercute également sur les cellules filles au détriment des composés aromatiques. L'utilisation de **Fermoplus® Energy Glu** permet à la levure de ne jamais être dépourvue de gluthation au cours des premières phases de multiplication, en lui garantissant ainsi les meilleures conditions de fermentation.

Cette nouvelle frontière de la nutrition permet une expression optimale des caractéristiques des levures, situation normalement peu fréquente dûe aux altérations métaboliques. Grâce à sa formulation particulière riche en amino acides et en vitamines naturelles, **Fermoplus® Energy Glu** permet d'obtenir une levure nettement plus vigoureuse dès sa réactivation, intervenant positivement sur la vitesse de multiplication.

L'utilisation de **Fermoplus® Energy Glu** modifie la vitesse de production mais n'interfère pas sur l'énergie produite, qui s'obtient par la dégradation complète d'une molécule de glucose via les trois étapes de la respiration cellulaire (glycolyse, cycle de Krebs et chaîne de transport électronique) qui est idéalement de 36 molécules d'ATP (38 molécules d'ATP moins 2 consommées par le transport du cytoplasme à la matrice mitochondriale de 2 molécules de $NADH^+ + H^+$ produite au cours de la glycolyse).

Fermoplus® Energy Glu renforce la levure au cours de la phase de réhydratation, phase très délicate au cours de laquelle la levure a de gros besoins énergétique car elle doit importer à l'intérieur de la cellule les sucres qui seront nécessaires pour sa multiplication et dans le même temps déployer suffisamment d'énergie pour synthétiser les structures cellulaires.

Etant donné que **Fermoplus® Energy Glu** fournit directement les amino acides rapidement assimilables, la cellule n'a pas besoin de les synthétiser, ceci permet un effort énergétique moindre en faveur de sa multiplication.

Fermoplus® Energy Glu est l'énergisant idéal pour les fermentations à basses températures, en effet, il accélère les temps de multiplication et favorise la prédominance sur les souches indigènes.

L'utilisation de ***Fermoplus® Energy Glu*** **est conseillé pour toutes les réhydratations.**

Et notamment dans les cas suivants:

- Fermentations à basses températures
- Fermentations en réduction
- Fermentations de vendanges peu saines
- Fermentations de raisins riches en sucres
- Réhydratation des levures pour les refermentations (pied de cuve)

Doses d'emploi

25% de la masse du poids de la LSA. Si on réhydrate 4 kg de levure, il faudra utiliser 1 kg de ***Fermoplus® Energy Glu***.

Mode d'emploi

Dissoudre directement dans l'eau en même temps que la levure.

Composition

Préparation à base d'écorces de levures 99,4%, Vitamine B_1 0,6%. 10 g/hL apportent 0,6 mg/L de Vitamine B_1.

Conditionnement

Boîte de 500 g en carton de 4 kg.
Cod.prod: 002837

SPINDAL, Zone Industrielle
3 Rue Ampère
77220 Gretz-Armainvilliers

Tél. +33.(0)1.64.07.80.00
Fax +33.(0)1.64.07.59.20

E-mail: spindal@spindal.fr
www.aeb-group.com